Oecon.
2010
v
ad 25839.
12

Gemeindebacköfen

g... Oecon.

010 v

ov

<36621200180018

<36621200180018

Bayer. Staatsbibliothek

7/12-

Ueber Gemeindebacköfen.

Nebst

Vorschlägen

zu deren zweckmäßigster Errichtung,

so wie zu

der Verbindung einer Flachs- und Obstdarre

mit denselben.

Ein Versuch,

veranlaßt durch eine, von der Königl. Sächs. Landes-Oeconomie-Manufactur- und Commerzien-Deputation, auf die Errichtung von Gemeindebackhäusern, ausgesetzte Preisaufgabe.

Leipzig, 1821.
in der Baumgärtnerschen Buchhandlung.

G. n. 220

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS

Vorwort.

Ich berühre in diesem Aufsatze einen Gegenstand, der schon in der letzten Hälfte des vorigen Jahrhunderts zu mannigfaltigen, wiewohl leider wenig berücksichtigten Erörterungen, Veranlassung gegeben hat. Vieles ist zwar hierüber bereits gesagt und geschrieben worden, allein der Umstand, daß dergleichen Aufsätze meistens nur in größern ökonomischen Werken und vermischten Blättern zerstreut erschienen sind, so wie die Wichtigkeit der Sache selbst, haben mich bewogen, etwas Ausführlicheres, als es bis jetzt der Fall war, hierüber zu sagen.

Wie sehr auch dieser Gegenstand die Aufmerksamkeit selbst der Regierungen auf sich gezogen hat, beweist unter andern die in der Gesetzsammlung für das Königreich Sachsen Nr. 4. vom Jahre 1820 neuerdings auf die Errichtung von dergleichen Gemeinde-

backöfen, ausgesetzte Preisaufgabe. — Hierin heißt es nämlich §. 10.

„Diejenige Gerichtsherrschaft oder die Ge„meinde, welche an Orten, wo zur Zeit in „einzelnen Backöfen gebacken worden, ein, „oder nach der Größe des Dorfes, zwei Ge„meindebackhäuser, mit Abschaffung „sämmtlicher Privatbacköfen anlegt und „dabei, nach gerichtlich abgefaßter Back„ordnung, eine zur Holzersparniß dien„liche Einrichtung trifft, erhält auf ihr An„suchen

200 Thaler. — —"

„Desgleichen hat derjenige Gerichtsverwal„ter, Dorfrichter, Gerichtsschöppe oder jeder „andere Einwohner, welcher seine Gemeinde „zu dem Entschluß, ein gemeinschaftliches „Backhaus anzulegen, durch Zure„den und Vorstellungen vermocht hat, „nach Ablauf zweier Jahre, von der geschehe„nen Ausführung angerechnet, eine Gratifica„tion von resp.

10 und 15 Thalern — —

„zu erwarten."

Zwar wird ein Blick auf die Menschenklasse, der die Errichtung dieser Oefen hauptsächlich anempfohlen wird, die mancherlei Schwierigkeiten, die dem Versuche, den Zustand des Volkes von dieser Seite zu verbessern, entgegenstehen, und die Ursachen, warum so manche eben so weise als wohlgemeinte Verordnungen der Regierungen, hinsichtlich auf Volkskultur und Glückseligkeit ihrer Unterthanen, ohne Erfolg blieben, leicht erkennen lassen: allein die Erfahrung hat gezeigt, daß es selbst bei dem, den Landleuten eigenen hartnäckigen Festhalten an alten Einrichtungen, jetzt bei weitem nicht mehr so schwierig sey, als sonst, wohlthätige Neuerungen unter ihnen einzuführen, zumal wenn wie hier die große Nothwendigkeit derselben ihnen den Weg bahnt, und örtliche und andere Verhältnisse, hierin manches abändern dürften.

Schwerlich verdient daher eine Preisaufgabe, neben den vielen heilsamen und zweckmäßigen neueren Einrichtungen, die durch Verbesserung des Fabrikwesens und der Landwirthschaft, den innern Wohlstand eines Landes zu befördern, und überhaupt in diesen wichtigen Er-

werbszweigen gemeinschädliche, besonders auf dem Lande noch übliche Gewohnheiten, abzuschaffen suchen, mehr dankbare Anerkennung, als gegenwärtige.

So wenig Zweifel aber überhaupt über die Nutzbarkeit oder vielmehr Nothwendigkeit der Gemeindebacköfen übrig bleibt, so vielen Widerspruch dürfte dennoch die Ausführbarkeit einer solchen Anlage selbst finden. Für diejenigen also, denen dieselbe höchst schwierig ja selbst unmöglich vorkommen sollte, bemerke ich noch zum Ueberfluß, daß dergleichen Oefen im Thüringischen seit längerer Zeit schon allgemein im Gebrauche sind, und völlig ihrem Zwecke entsprechen. Das daselbst übliche Verfahren aber, in Ansehung des Backwesens, weicht von den von mir darüber aufgestellten Grundsätzen fast durchgängig ab, und da die dabei geltenden Bestimmungen meiner Ansicht nach, zu schwankend und unzureichend sind, so sollte es mich sehr freuen, wenn ich diese Lücken, wenigstens zum Theil, ausgefüllt haben sollte.

Der Inhalt dieses Aufsatzes soll daher vor allen Dingen die mannigfaltigen Vortheile einer solchen Anlage zeigen, und vornehmlich den schwierigsten Punkt durch die Aufstellung einer zweckmäßigen Einrichtung in Hinsicht des Backwesens beseitigen. An diese Erörterungen schließt sich zunächst die nähere Beleuchtung dieser aufgestellten Grundsätze, so wie die Beseitigung mehrerer Einwürfe an. Den Schluß macht endlich ein eigner Abschnitt über die Verbindung einer Flachs- und Obstdarre mit den Gemeindebacköfen.

Große mathematische Berechnungen aber, über mögliche Ersparungen, die den wahren Gesichtspunkt nur zu oft durch die vielen Modificationen verrücken, welche nothwendigerweise aus dem Daseyn verschiedenartiger Umstände und Verhältnisse hervorgehen müssen, sind von mir gänzlich ausgeschlossen und dem gesunden Verstande, so wie der Erfahrung eines jeden vernünftig denkenden Landwirthes, billig überlassen worden. Wer hierüber indessen mehr nachlesen will, den verweise ich auf das Leipziger Intelligenzblatt vom Jahre 1763 Nr. 14 und 19.

Fern sey es endlich, gegenwärtigen Aufsatz als völlig erschöpfend und keiner weitern Berichtigungen bedürfend, anzusehen: wird aber sein Zweck, in wiefern er ein nützliches Institut zur allgemeinen Kenntniß bringen soll, erreicht, und bewährt sich die Leichtigkeit der Ausführung, durch Anerkennung und Anwendung der darin entwickelten Ideen, so sind des Verfassers Wünsche völlig befriedigt. — Mögen unterrichtete und denkende Männer, besonders aber Rittergutsbesitzer und Gemeindevorsteher, denselben ihrer nähern Prüfung und Anwendung würdigen, und anderweite Vorschläge, besonders aber bewährte Einrichtungen schon bestehender Backhäuser, mehr als neuerlich der Fall gewesen zu seyn scheint, durch öffentliche Blätter zu Jedermanns Kunde bringen.

Der Verfasser.

Inhalt.

Seite

I. Abschnitt. Von der Nutzbarkeit der Gemeindebacköfen im Allgemeinen. 1

II. Abschnittt. Aufstellung derjenigen Regeln, die eine Gemeinde, sowohl bei Anlage der Gemeindebacköfen überhaupt; als insbesondere in Hinsicht einer zweckmäßigen Organisation des Backwesens zu befolgen hat. 12

III. Abschnitt. Nähere Beleuchtnng der im vorigen Abschnitte vorgetragenen Grundsätze, nebst Beseitigung mehrerer Einwürfe. 23

IV. Abschnitt. Ueber das Flachsdörren und Obstbacken, so wie über die Verbindung einer Flachs- und Obstdarre mit den Gemeindebacköfen. . 39

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS

Erster Abschnitt.

Von der Nutzbarkeit der Gemeindebacköfen im Allgemeinen.

§. 1.

Bereits seit längerer Zeit hat man den Werth und den Nutzen allgemeiner Gemeindebacköfen, aus überwiegenden Gründen anerkannt. Wenn indessen deren allgemeine Einführung, mit Ausnahme einiger wenigen Gegenden, zur Zeit noch nicht erfolgt ist, so dürfen wir den Grund hiervon eines Theils, hauptsächlich in den Schwierigkeiten einer hierbei zu treffenden zweckmäßigen Einrichtung, in Hinsicht des Backens, andern Theils aber auch, in dem Charakter der Landleute selbst suchen. An Einsicht fehlt es ihnen gewöhnlich nicht; allein der Hang an alten Gewohnheiten hemmt nicht selten ihre Thätigkeit, und flößt ihnen Mißtrauen gegen alle neueren Vorschläge und Einrichtungen ein. Nur dann, wenn eine Sache vielfältig erprobt, und von Einzelnen mit Erfolg ins Werk gesetzt worden ist, findet erst bei ihnen eine allgemeine Nachahmung statt. — Von der Nutzbarkeit eines Gemeindebackofens ist gewiß ein jeder Land-

wirth überzeugt, der den großen Holzbedarf seines eigenen Ofens aus der Erfahrung kennt. Die Stufe der Cultur aber, auf der jetzt der größte Theil unserer Landleute steht, läßt um so zuversichtlicher die Besiegung hie und da noch herrschender Vorurtheile erwarten, je augenscheinlicher dieselben zu ihrem Schaden gereichen.

§. 2.

Die sichtbaren und allgemeinen Verwüstungen unserer Holzungen aber, die theuren Preise, und die Furcht eines totalen Mangels, machen es einem jeden gut eingerichteten, und die Wohlfahrt seiner Unterthanen vor Augen habenden Staate, zur unerläßlichen Pflicht, allenthalben für möglichste Ersparung des Brennmaterials zu sorgen, und bei Zeiten nothwendige Vorkehrungen dagegen, selbst mit eigener Aufopferung, zu treffen. — Denn alle unsere Bemühungen, die Holzkultur und dessen Anbau so viel wie möglich in Aufnahme zu bringen und anzuempfehlen, machen nur einen Theil der Mittel aus, welche wir dem einreißenden Holzmangel entgegen zu setzen im Stande sind, und können lange nicht so viel bewirken, als eine durchgängig eingeführte Ersparniß im Bau- *) und Brennmateriale.

*) Welchen Aufwand an Bauholz erfordern nicht selbst die Privatbacköfen, wenn deren Lage, wie dies nicht selten der Fall ist, eine besondere Dachung derselben nothwendig macht?

§. 3.

Aber auch selbst in den Augen der Gemeinden kann die Errichtung allgemeiner Backöfen nicht anders als wünschenswerth erscheinen. Erwägen dieselben nämlich:

1. die geringern Bau- und Unterhaltungskosten eines solchen Ofens;
2. den bedeutenden Gewinn am Brennmateriale;
3. den Zeitverlust und übrige Versäumniß bei Beschickung ihrer einzelnen Oefen;
4. das öftere Mißrathen des im Hause gebackenen Brodes;
5. die größere Sicherheit des Eigenthums vor Feuersgefahr; und endlich
6. die Unbequemlichkeiten und sonstigen üblen Folgen der in den Wohnstuben oft stehenden Backöfen;

so bedarf es gewiß bei den Meisten nur ruhiger und vernünftiger Vorstellungen, um dieselben von den großen Vortheilen dieser Oefen vollständig zu überzeugen und eines einsichtsvollen, thätigen Mannes, der die Errichtung derselben leitet, und deren Einrichtung, den besonderen Verhältnissen der Gemeinde und deren Forderungen gemäß, begründet.

§. 4.

Möglich, daß bei zunehmendem Holzmangel die Regierungen kräftiger zu dessen Abwendung und zur

Verminderung der Brandentschädigungen zu Werke gehen, und deren Anlegung entweder vorschreiben, oder doch die Privatbacköfen mit einer starken Abgabe belegen werden: eine Maaßregel, die aus dem Gesichtspunkt der Staatsökonomie, und des Wohls der einzelnen Unterthanen betrachtet, schwerlich einer weitern Rechtfertigung bedürfen möchte. Es läßt sich daher wohl mit Bestimmtheit erwarten, daß die Gemeinden diejenigen Vergünstigungen, die ihnen die Regierungen in mehreren Staaten bei freiwilliger Errichtung, zur Zeit noch zugestehen, mit Dank aufnehmen und diejenigen Vortheile benutzen werden, die ein mit Muße, ruhig und reiflich überlegtes Geschäft, jederzeit gewähren muß.

§. 5.

Was nun, um die bereits aufgezählten mannigfaltigen Vortheile der Gemeindebacköfen der Reihe nach zu würdigen,

I. Die geringern Bau- und Unterhaltungskosten

betrifft, so ist es der Natur der Sache ganz angemessen, daß dieselben von sämmtlichen daran Theilnehmenden bestritten werden müssen. Das Resultat des, den Einzelnen treffenden Kostenzuschusses, kann daher auch nur höchst gering ausfallen, und wird am besten den Beleg geben, wie bedeutend dagegen der Aufwand ist, der den einzelnen Besitzer eines Privat-

backofens, rücksichtlich des Baues und der Unterhaltung desselben, nothwendiger Weise treffen muß.

Schwerlich dürften sich die Kosten eines bloßen Backofens weit über 100 Thaler belaufen; in manchem Dorfe könnte wohl auch ein alter, der Lage nach sich dazu eignender Privatbackofen, mit geringen Kosten, zu einem allgemeinen Gebrauche, eingerichtet werden. Diejenigen Gemeinden aber, deren Mitglieder bei einem neuen Baue, selbst Hand- und Spanndienste leisten, und die Materialien von ihren eigenen nun unnütz gewordenen Backöfen, mit zu Hülfe nehmen sollten, können auch den baaren Aufwand hierdurch um ein Bedeutendes noch verringern.

§. 6.

Der größte, und in manchen Gegenden Deutschlands bereits durch die Erfahrung bewährte Vortheil der Gemeindebacköfen, besteht offenbar

II. In dem großen Gewinn am Brennmateriale.

Leicht wird sich ein Jeder, den nicht blindes Vorurtheil für ein durch den Gebrauch geheiligtes, vom Vater und Urgroßvater ererbtes Institut, befangen hält, von dem großen Nutzen dieser Oefen, hinsichtlich der Holzersparniß, überzeugen.

§. 7.

Ein Privatbackofen von 1 Scheffel erfordert beinahe dieselbe Holzquantität, wie ein Gemeindeofen

von 2 Scheffel. Dies erklärt sich sehr leicht daraus, daß der Privatbackofen, in wiefern er nur aller 14 Tage, oder wohl gar erst aller 3 Wochen geheizt wird, natürlicherweise auch durch weit mehr Holz in Hitze gesetzt werden muß, als der Gemeindebackofen, der, wenn auch nicht täglich, doch wöchentlich mehreremal gefeuert wird. Hier ist der Ofen noch durchwärmt, während der Privatbackofen, besonders im Winter, gänzlich durchkältet ist. Wie viel Holz bedarf es daher nicht, ehe dieser nur erst denjenigen Grad von Wärme erhält, den der Gemeindeofen vom früheren Backen her, noch in sich trägt? Hierzu kommt endlich noch, daß sich bekanntlich der Holzzuschuß bei Wiederholung des Backens, das füglich ein, zwei und selbst noch mehreremal an einem Tage geschehen kann, beim zweiten Backen um ein Viertel, beim dritten aber um die Hälfte vermindert. Dies ergiebt sich auch daraus, daß zur Heizung eines völlig ausgekälteten Backofens an zwei Stunden nöthig sind, das zweite Heizen hingegen nicht viel über eine halbe Stunde erfordert.

§. 8.

Der etwa möglicherweise zu machende Einwurf aber, daß die Heizung eines ungleich größern Ofens auch nothwendigerweise eine verhältnißmäßig größere Menge Holz erfordere, und daher eigentlich wohl nichts erspart werde, findet theils durch das so eben

Vorgetragene seine völlige Erledigung, theils wird er aber auch durch den in diesem Falle nicht zu bestreitenden Satz widerlegt, daß die Theilnahme Mehrerer am Backen, auch eine nothwendige Verringerung des Brennmaterials bewirken muß.

Welches wichtige Resultat aber für ein ganzes, besonders für ein holzarmes Land, wenn jede Familie auf dem Lande auch nur eine halbe Klafter jährlich ersparen sollte!

§. 9.

Ein in mancher Hinsicht eben so bedeutender, wo nicht noch größerer Vortheil für den Landmann selbst, entspringt

III. Aus dem Zeitgewinn.

Von der richtigen Verwendung und Eintheilung der Zeit, hängt bei dem Landmann sehr viel, ja wohl das Meiste ab. Welche Folgen kann es daher haben, wenn ihn die Beschickung seines eigenen Backofens zu halben Tagen an denselben fesselt? Die dringendsten Geschäfte in der Saat- und Erndtezeit muß er entweder verschieben oder nachlässigem Gesinde überlassen. Während er selbst der nothwendigsten Arbeit entzogen wird, muß er sich zugleich der Aufsicht über die Arbeitenden begeben. —

Welche unschätzbare Vortheile dagegen für einen Familienvater, der diese ganzen Geschäfte, vom Einmachen des Teiges an, bis zur Wiederabholung des

fertigen Brodes aus dem Backofen, seinem weiblichen Hauspersonale, ja selbst seinen unerwachsenen Kindern, gänzlich überlassen und wichtigeren Geschäften, ohne alle Störung, nachgehen kann?

Um so freudiger sollte er daher der Anlage eines Gemeindebackofens entgegen sehen, je leichter die Erlangung dieses Vortheils, gegen eine geringe Vergütung des Backlohns, mithin gegen eine Ausgabe zu bewerkstelligen ist, die schon aus diesem Gesichtspunkte betrachtet, nur unbedeutend erscheinen kann, und wegen ihrer Geringfügigkeit um so eher zu bewilligen ist, je zahlreicher und mannigfaltiger die übrigen Vortheile dieser Oefen sind.

§. 10.

Unter diese kann man aber auch mit Recht

IV. Besseres und gleichförmigeres Brod

rechnen. — Schon die größere Dauerhaftigkeit eines solchen Ofens erfordert dessen Erbauung aus Steinen, und macht namentlich die Anlegung des Heerdes aus diesem Materiale, zur unerläßlichen Bedingung. Während nun die Privatbacköfen selbst, oder doch wenigstens deren Heerde, öfters nur aus bloßem Lehm erbaut sind, so kann man in diesem Umstande wohl mit Recht eine Ursache des nicht selten vorfallenden Mißrathens der Brode suchen, da Lehm der Natur der Sache nach, die Hitze weniger als

durchglühte Steine zu halten vermag, und Feuchtigkeiten, besonders aber während des in Privatbacköfen allgemein noch statt findenden Obsttrocknens, an sich zieht.

Dieses Mißrathen kann bei einem Gemeindebackofen entweder gar nicht, oder doch nur höchst selten statt finden. Denn, wie auch die Erfahrung beweist, so gelingt das Brod in oft geheizten Oefen weit besser, als wenn seltener gefeuert wird, und wird überhaupt die Erwartung durch einen Bäcker, der das Backen in weit mehr und weit besserer Uebung hat, seltener getäuscht, als dies beim Hausbacken der Fall ist.

§. 11.

Was

V. Die größere Sicherheit des Eigenthums vor Feuersgefahr

betrifft, so wird Jedermann, der die Lage und Bauart der meisten Privatbacköfen auf dem Lande nur einigermaaßen kennt, sich auch gewiß überzeugt haben, wie leicht dieselben zu Feuersbrünsten Veranlassung geben können und leider schon so oft gegeben haben. Schon ihre gewöhnliche Lage, entweder im Wohngebäude selbst, oder doch wenigstens innerhalb des Gehöftes, und selbst ganz in der Nähe der Scheunen, macht den Ausbruch eines Feuers höchst gefährlich und kann nicht selten den Ruin eines ganzen Dorfes herbeiführen. Je mehr daher ein Dorf Backöfen

hat, desto größer ist auch die Feuersgefahr für dasselbe.

§. 12.

Aber noch mehr als die gefährliche Lage derselben allein, macht die unter den Landleuten herrschende Sorglosigkeit und Unvorsichtigkeit, so wie die fast überall leider noch statt findende Gewohnheit des Flachsdörrens, die Entfernung dieser Oefen aus den Gehöften, so wie deren gänzliche Abschaffung durch Anlage der Gemeindebacköfen, zu einem Gegenstande allgemeiner Wünsche.

Fast die tägliche Erfahrung lehrt uns, daß durch Erhitzung des Flachses die schrecklichsten Feuersbrünste entstehen können, und daß man häufig die Ursache vorgefallener Brände, deren Entstehung nicht auszumitteln war, in glühender Asche suchen muß, die in dem Flachse verborgen, mit aus dem Ofen genommen wurde, und solchergestalt den Keim der Verheerung an dessen Verwahrungsort brachte.

Endlich kann man auch die gewöhnliche schlechte Bauart und Unterhaltung dieser Oefen, die meistens aus Lehm erbaut und öfters nur mit Bretern, Schindeln, oder wohl gar nur mit Stroh oder Rohr gedeckt sind, mit zu den Entstehungsursachen der Feuersbrünste rechnen, so wie die schlechte Verwahrung derselben vor dem Hineinkriechen der Hunde und Katzen.

§. 13.

Welchen wohlthätigen Einfluß endlich Verbannung der Backöfen aus den Wohnstuben

VI. auf die Gesundheit der Bewohner

haben muß, ist in die Augen springend.

Zwar wird der Landmann, auf die gewöhnliche Einrichtung seines in der Wohnstube stehenden Backofens, wonach derselbe zum Kochen und zu deren Erwärmung zugleich dienen muß, ein großes Gewicht legen und als einen großen Vortheil betrachten.

Bringt man jedoch eines Theils die übrigen bedeutenden Vortheile der Gemeindebacköfen hiermit in Vergleichung, und bedenkt man andern Theils die Unbequemlichkeiten und übeln Folgen, welche Verengerung der Stuben, heftige Hitze, zumal im Sommer, und hierdurch erzeugte Feuchtigkeit und herbeigezogenes Ungeziefer, verursachen, so möchte dieser scheinbare Vortheil eher dazu geeignet seyn, die Nutzbarkeit allgemeiner Backöfen noch mehr herauszuheben, als im Gegentheil zu verdunkeln.

Zudem kann sich dieser angebliche Nebennutzen der Hausbacköfen auch nur an den eigentlichen Backtagen bewähren, da in der übrigen langen Zwischenzeit gewöhnlich nur der kleine, auf dem Backofen noch befindliche Aufsatz, dessen Stelle jeder Stubenofen weit bequemer ersetzen kann, geheizt wird; steht aber der Backofen gar im Hofe oder sonst an einem vom

Wohngebäude oder der Wohnstube entfernten Orte, so fällt dieser geringe und nur mit großem Holzaufwande erzeugte Vortheil, natürlicherweise auch von selbst hinweg.

Zweiter Abschnitt.

Aufstellung derjenigen Regeln, die eine Gemeinde sowohl bei Anlage der Gemeindebacköfen überhaupt, als insbesondere in Hinsicht einer zweckmäßigen Organisation des Backwesens zu befolgen hat.

Bei der Anlegung allgemeiner Backöfen müssen vorher mancherlei Dinge reiflich erwogen werden, die dem ersten Anblicke nach höchst geringfügig erscheinen, in der That aber von wesentlichem Einflusse sind. Hauptsächlich kommt es auf die einmal einzuführende Ordnung, das festzusetzende Lohn des Bäckers und die Bestimmung der Holzbeiträge an. —

Nach denjenigen Grundsätzen, denen der Verfasser gefolgt ist, und deren Beobachtung er unumgänglich nothwendig erachtet, wenn Streit und Unordnung, als öftere Folgen allgemeiner, von vielen Theilnehmern mit gleichem Rechte benutzter Anlagen, wo nicht gänzlich, doch wenigstens zum größten Theil, beseitigt werden sollen, ist die Errichtung von dergleichen Oefen, ohne alle Schwierigkeit und in Anse=

hung der einzelnen Theilnehmer, ohne die geringste Gefährde. Doch bleibt es stets zu wünschen übrig, daß Billigkeit und Gemeinsinn, als Haupttriebfedern der gesellschaftlichen Einigkeit und des bürgerlichen Verkehrs, nie aus den Augen gesetzt werden mögen.

Zur lichtvollern Uebersicht, so wie zur Vermeidung aller Verwirrung, scheint es indessen zweckdienlich, die jetzt vorzutragenden Grundsätze unter gewisse Rubriken aufzustellen, und dann Punktweise folgen zu lassen. Auch wird es solchergestalt möglich, die vorgetragenen Ideen anschaulicher für den Beurtheiler darzustellen.

I. Errichtung und Bau der Gemeindebacköfen.

§. 1.

Hat sich eine Gemeinde einstimmig zu einer solchen Anlage entschlossen, so sind vor allen Dingen alle Privatbacköfen, sie mögen sich befinden wo sie wollen, nach Herstellung des Gemeindebackofens, sofort außer Gebrauch zu setzen.

§. 2.

Der neu zu bauende Backofen muß auf einem freien und mit keinen Gebäuden in Verbindung stehenden Platze, entweder im Dorfe selbst oder hinter demselben, wo möglich in der Nähe eines vorbeiflie-

ßenden Baches, oder eines vorhandenen Brunnens, errichtet werden.

§. 3.

Derselbe ist von Steinen gut und dauerhaft zu erbauen und mit einem Ziegeldache zu verdecken, muß auch zur mehrerern Bequemlichkeit der Backenden, besonders für den Winter, mit einer geräumigen Vorhalle, zum Schutz vor übler Witterung, und mit Bänken und Regalen zum bequemen Hinsetzen der Backschüsseln und des Brodes, versehen werden.

§. 4.

In dieser Vorhalle ist eine ausgemauerte Aschengrube anzubringen; auch sind darin alle zum Backen, so wie zur Reinigung des Ofens benöthigte Geräthschaften, ingleichen ein Gefäß mit Wasser, aufzubewahren.

§. 5.

Die Thüre dieser Vorhalle muß jedoch dem Mundloch des Ofens keinesweges gegenüber zu stehen kommen. Ist dies nämlich der Fall, so vermehrt dies den Holzbedarf um ein Bedeutendes, und hält die Arbeit, durch das Erkälten des Brodes, ungemein auf.

§. 6.

Die Größe des Ofens muß, um den Zweck der Holzersparniß vollkommen zu erreichen, von der Beschaffenheit seyn, daß wenigstens drei nicht allzustarke

Haushaltungen zu gleicher Zeit bequem darin backen können.

§. 7.

Die Kosten der Erbauung sowohl, als die der vorfallenden Reparaturen, müssen von den Gerichtspersonen berechnet und nach Höhe des Grundeigenthums von den einzelnen Theilnehmern eingebracht werden.

II. Von dem Gemeindebäcker und dessen Pflichten.

§. 8.

Bei dem Gemeindeofen muß, der Ordnung halber, stets ein der Bäckerei verständiger und Gerichtswegen verpflichteter Mann angestellt werden.

§. 9.

Dieser könnte, außer dem Brod- und Kuchenbacken, auch noch dahin verpflichtet werden, alles dasjenige den jedesmal Backenden mit gar zu machen, was sonst noch an Fleischwerk und Zugemüse gekocht und gebraten werden kann.

§. 10.

Das dem Bäcker dafür zu entrichtende Backlohn, muß in der Backordnung genau bestimmt und ausgeworfen werden. In Ansehung des Brodes und der Kuchen wäre es rathsamer, dasselbe nach der verbackenen Mehlquantität, als nach der Zahl der einzelnen Stücke zu fixiren. Beim Fleische und Zugemüse hin-

gegen könnte es nur am Bestimmtesten nach der Zahl der Geschirre ausgeworfen werden.

§. 11.

Die Sorge für die Reinigung und Verschließung des Ofens, bleibt dem Bäcker einzig und allein überlassen.

III. Von den Backtagen und der an denselben zu beobachtenden Ordnung.

§. 12.

Zu Backtagen müssen bestimmte Wochentage festgesetzt werden. Die bequemsten wären wohl der Dienstag, Donnerstag und Sonnabend. *) An Sonn- und Festtagen darf nicht gebacken werden.

§. 13.

Desgleichen muß auch in der Backordnung genau bestimmt werden, wenn an diesen Tagen mit dem Backen der Anfang gemacht werden soll. Von Ostern bis Michaelis könnte dies früh um drei Uhr, von Michaelis bis Ostern aber um vier Uhr früh geschehen.

§. 14.

Nach Sonnenuntergang darf nicht mehr geheizt werden; und haben hierauf die Gerichtspersonen besonders zu sehen.

---

*) 50 bis 60 Haushaltungen, welche alle 14 Tage einmal backen, können bequem wöchentlich auf 3 Backtage auskommen, welches ohngefähr 8 bis 9 Haushaltungen auf den Tag macht.

§. 15.

Jede Haushaltung, die backen will, muß hiervon Tags zuvor den Bäcker bei guter Zeit in Kenntniß setzen, damit dieser, je nachdem er bei starker Concurrenz ein, zwei, ja selbst noch mehreremal feuern muß, die Stunden, wenn jede Haushaltung den Teig zu schicken habe, genau bestimmen kann.

§. 16.

Die Ordnung aber, in der sich die Backenden melden, muß sogleich vom Bäcker, um wegen dem Vorzuge allen Streit zu vermeiden, angemerkt werden.

§. 17.

Endlich muß jede Haushaltung ihr Brod, ihre Kuchen ꝛc. mit einem besondern Zeichen, das eine Verwechselung unmöglich macht, versehen.

IV. Bestimmungen über den Holzbeitrag.

§. 18.

Gleichzeitig mit dem Ansagen muß aber auch von jeder Haushaltung genau angegeben werden, wie viel sie backen will. Eine jede späterhin entdeckte Unrichtigkeit, muß dagegen mit einer in der Backordnung festgesetzten und der Armenkasse des Orts verfallenden Conventionalstrafe, unweigerlich verbüßt werden.

§. 19.

Diese Angabe ist darum wesentlich, weil sich der Holz- und Strohbeitrag genau darnach richtet und in dieser Maaße vom Bäcker ausgeworfen und bestimmt wird.

§. 20.

Um jedoch eine gewisse Gleichheit zu bewirken, muß in jeder Backordnung zum Backholz nothwendigerweise eine bestimmte Gattung desselben festgesetzt werden. Dieses Backholz kann nun, nach der besondern Lage des Orts und der in der Gegend wachsenden Hölzer, bald im Fichten- und Tannen-, bald aber auch im harten Holze bestehen. Außer der Bestimmung aber, ob zum Backen hartes oder weiches Holz genommen werden soll, muß auch noch bestimmt festgesetzt werden, ob der Holzbeitrag in Scheiten allein, oder auch in Reisigbunden zu leisten sey. *)

§. 21.

Doch mag in Ansehung der Länge und Stärke, keine Vorschrift gegeben werden. Die Beurtheilung nämlich, wie viel Holz im Verhältniß zu der angegebenen Mehlquantität, und namentlich rücksichtlich seiner Länge und Stärke, zu einem jedesmaligen Backen nöthig sey, muß dem Ermessen des Bäckers

---

*) In diesem Fall muß das Verhältniß des Reisigs zu den Scheiten, sowohl der Qualität als Quantität nach, genau ausgeworfen werden. —

überlassen bleiben. Je nachdem daher die Scheite oder Reisigbunde länger oder kürzer, stärker oder schwächer sind, muß es ihm auch freistehen, entweder mehr oder weniger an Holz verlangen zu können.

§. 22.

Dagegen kann der Bäcker nachher einen Nachtrag nicht mehr verlangen, da er seinen Ofen aus der Uebung genau kennen muß und den Holzbedarf darnach so ziemlich mit Gewißheit berechnen kann.

§. 23.

Auch mag von Zeit zu Zeit im Beiseyn der Gerichtspersonen gefeuert und gebacken werden, um sich von der Holzconsumtion zu überzeugen, und hierdurch dem Bäcker alle Gelegenheit zu Bevortheilungen zu benehmen.

§. 24.

Den Holzbeitrag hat der Bäcker am Abend vor dem Backtage von jeder backenden Haushaltung selbst abzuholen.

§. 25.

Da das Nachheizen bei den Gemeindebacköfen die meiste Holzersparniß bewirkt, und hierin der größte Vortheil derselben besteht, so hat eine jede Haushaltung, die bei dem ersten Backen schon gewesen ist, ein Recht, das nächstemal bei der zweiten, dritten und folgenden Feuerung zu backen. Zur Vermeidung aller Zwistigkeiten und Irrungen muß daher der Bä-

cker ein genaues Verzeichniß der gehaltenen Backtage führen, und darin bemerken, bei welcher Feuerung eine jede Haushaltung gebacken hat.

§. 26.

Die Asche und Kohlen bleiben bis zum andern Tage in der Aschengrube, werden hernach aber vom Bäcker, nach dem Holzbeitrag der Einzelnen, verhältnißmäßig wieder vertheilt. *)

V. Vom Kuchenbacken.

§. 27.

Da das Kuchenbacken vor den drei hohen Festen, vor dem Erndtefest, der Kirmes u. s. w., wegen der Menge der Backenden leicht zu Unordnungen Veranlassung geben könnte, so müssen zu deren Vermeidung die Haushaltungen sich wenigstens drei Tage vor dergleichen Festen bei dem Bäcker melden, und anzeigen, wie viel sie backen wollen. Dieser wird hierdurch in den Stand gesetzt, zu beurtheilen, ob er mit einem Backtage auskomme, oder noch die Anberaumung eines andern nothwendig werde.

§. 28.

In wiefern der unmittelbar vor diesen Festen stehende Tag, ja unter gewissen Umständen selbst der zweite, blos zum Kuchenbacken bestimmt bleiben muß,

*) Beides kann auch dem Bäcker überlassen werden, wogegen eine Verminderung des Backlohns statt finden könnte.

in sofern sind auch die darauf fallenden gewöhnlichen Backtage zu verlegen, und ist Jedermann bei Zeiten, und zwar in öffentlicher Gemeindeversammlung, davon zu unterrichten. *)

§. 29.

In Ansehung des Holzbeitrages wird es an diesen Tagen gerade so gehalten, wie bei dem gewöhnlichen Brodbacken.

§. 30.

Sollte aber sonst, außer diesen Zeiten, eine oder die andere Haushaltung sich genöthigt sehen, Kuchen zu backen, wie dergleichen Gelegenheiten durch Hochzeiten, Kindtaufen u. s. w., öfters veranlaßt werden können, so sind in diesem Falle folgende Bestimmungen zu beobachten.

§. 31.

Faßt nämlich der Ofen die Kuchen zugleich mit dem Brode anderer Backenden, so giebt der Kuchenbackende hierzu in gleicher Maaße sein Holz her, wie dasselbe im Fall des Brodbackens, entrichtet wird.

§. 32.

Ist der Ofen bereits schon voll und können daher die Kuchen erst nach Herausnahme des Brodes geschoben werden, so trägt der Kuchenbackende, ge-

*) 60 Haushaltungen können in 2 Tagen alle ihre Kuchen bequem im Gemeindebackofen backen. —

setzt daß kein anderer Theilnehmer mit vorhanden ist, die Kosten der neuen Feuerung ganz allein. Dies ist natürlicherweise auch dann der Fall, wenn Umstände oder Menge der Kuchen die Heizung des Ofens, außer dem gewöhnlichen Backtage, zur Bedingung machen.

Wird nun, nach allen diesen Vorausschickungen, die Errichtung eines oder mehrerer Gemeindebacköfen einstimmig von einer Gemeinde beschlossen, so muß der Realisirung dieses Entschlusses vor allen Dingen die Abfassung einer, die wesentlichsten Punkte der innern Einrichtung enthaltenden Backordnung, voraus gehen. Diese muß dann, nach gerichtlich erfolgter Bestätigung, durchgängig als gesetzlich verbindende Norm anerkannt und von allen Mitgliedern streng befolgt werden. Die Aufsicht aber, über genaue Befolgung aller darin einstimmig aufgenommenen Vorschriften, ist den Gerichtspersonen zu übertragen; ein Geschäft, daß ihnen zugleich die Macht geben muß, vorgefallene Streitigkeiten darnach entscheiden und schlichten zu können.

Leicht werden Gemeinden die Abfassung einer solchen Backordnung, nach den so eben vorgetragenen Regeln, bewerkstelligen können. Nebenbestimmungen aber, und kleine Abänderungen werden, wenn deren Aufnahme nach der besonderen Lage und den

verschiedenartigen Verhältnissen der einzelnen Gemeinden als nothwendig und zweckmäßig erscheinen sollte, schon von selbst verbessert und nachgetragen werden.

Schlüßlich ist noch zu bemerken, daß sich jeder Wirth ausdrücklich zur Anschaffung eines Exemplars der Backordnung verpflichten und damit ausweisen muß.

Dritter Abschnitt.

Nähere Beleuchtung der im vorigen Abschnitte vorgetragenen Grundsätze, nebst Beseitigung mehrerer Einwürfe.

Betrachten wir nun, aus den früher schon entwickelten Gründen, die Anlegung allgemeiner Backhäuser von welcher Seite wir wollen, so muß jedem Unbefangenen die große Ersprießlichkeit einer solchen Anlage ohne weiteres einleuchten. In wiefern der Verfasser aber auch die leichte Ausführbarkeit derselben befriedigend gezeigt, und überhaupt seine gemachten Vorschläge zu einer zweckmäßigen Organisation des Backwesens ausreichend sind, muß er dem Ermessen solcher Männer anheimstellen, denen eine längere Erfahrung und gründlichere Kenntnisse zur Seite stehen.

Da aber die wiederholte Zergliederung eines Gegenstandes nicht selten auf neue Wege, auf neue An-

sichten, und so endlich am sichersten zur Vervollkommnung und Vollendung der Sache führt, so versucht der Verfasser, jedoch keinesweges aus Vorliebe für die im vorigen Abschnitte aufgestellten Grundsätze, mehrere Einwürfe, die jeder Denkende leicht dawider machen könnte, zu beseitigen. Nur die Hoffnung, durch deren Widerlegung vielleicht leichter und sicherer auf die Spur gründlicherer Verbesserungen zu leiten, konnte ihn allein zu einer nähern Auseinandersetzung und Beleuchtung derselben bewegen.

Dergleichen Einwürfe möchten nun vorzugsweise in folgenden dreien bestehen, an welche sich gegen die Zweckmäßigkeit der Gemeindebacköfen überhaupt, noch zwei andere anschließen.

A. Einwürfe gegen die im vorigen Abschnitte aufgestellten Grundsätze.

§. 1.

I. Daß derjenige Vortheil, der auf der einen Seite durch Ersparung des Holzes erwachse, auf der andern durch die dem Bäcker zu verabreichende Vergütung gänzlich wieder aufgehoben werde.

Dem ersten Anscheine nach, mag sich dieser Einwurf allerdings nicht ganz unerheblich darstellen.

Geht man aber der Sache etwas näher auf die Spur, so widerlegt sich derselbe aus doppelten Gründen:

a. weil die übrigen mannigfaltigen Vortheile der Gemeindeöfen, selbst wenn dieser Einwurf begründet seyn sollte, immer noch zu bedeutend sind, als daß sie denselben das Wort nicht unbedingt reden sollten;

b. weil diese Vergütung an sich höchst gering ist, und daher im äußersten Fall nur den, durch die Holzersparniß erlangten Vortheil aufheben, keinesweges aber übersteigen kann. — Bleibt aber nicht die Holzersparniß, selbst wenn sie dem Einzelnen unmittelbar auch keinen Vortheil, aber weiter auch keinen Schaden bringt, eine unschätzbare Wohlthat für das allgemeine Beste, und verdient eine Sache darum, daß sie unserer Person nur mittelbar nützt, wohl weniger unsere Aufmerksamkeit und thätige Unterstützung? Hätten unsere Vorfahren in Ansehung der Holzconsumtion mehr Bedacht auf ihre Nachkommen gehabt, so brauchten wir jetzt nicht so ängstlich auf eine zweckmäßige Beschränkung derselben zu denken. Wer also, wenn auch nicht für sich, doch für seine Mitmenschen und für seine Nachkommen spart, verdient die höchste Achtung und den wärmsten Dank vieler seiner ärmeren Mitbrüder.

§. 2.

Sollen aber, um auf das eigentliche Thema wieder zurück zu kommen, mehrere bedeutende Vortheile der Gemeindebacköfen nicht gänzlich verlohren gehen, so ist die Bestellung eines eigenen Bäckers unumgänglich nothwendig. Eines Theils würde es, wenn ein jeder backende Wirth dessen Geschäfte selbst verrichten wollte, öfters an der gehörigen Ordnung und Eintracht fehlen, und manches dem Willen Einzelner zu sehr preis gegeben seyn; andern Theils würde aber auch der Vortheil des Zeitgewinns im geringsten nicht erreicht werden. Nicht allein, daß Streit über Heizung des Ofens, in wiefern es der eine besser als der andere verstehen wollte, über das Schicken des Teiges und dergleichen mehr, fast täglich zu erwarten wäre, würden auch öfters Klagen über mißrathenes Brod, über Ungleichheit des Holzbeitrages, so wie endlich über Reinigung und Verschließung des Backhauses, unausbleiblich statt finden.

§. 3.

Alle diese Nachtheile werden aber durch die Bestellung eines eigenen Gemeindebäckers, der sein Gewerbe keinesweges zunftmäßig erlernt zu haben braucht, vermieden. Denn da ein jeder Landmann, von Jugend auf, seinen Backofen selbst besorgen lernt, und mit dem Backen umzugehen weiß, so kann man einen Jeden zu dieser Stelle nehmen, den nicht

Landwirthschaft oder andere Geschäfte davon abhalten; also vorzugsweise einen unbemittelten, sonst ums Tagelohn arbeitenden Dorfbewohner.

§. 4.

Die von der Gemeinde ihm zu bestimmende Vergütung, könnte bei einer schon etwas bedeutenden Anzahl von Haushaltungen, auch an sich sehr gering seyn, ohne darum fürchten zu müssen, daß derselbe zu kurz käme. Völlig hinreichend würde es dann seyn, ihm vom Scheffel einen Groschen als Backlohn zu verabreichen. Denn wenn an jedem Backtage auch nur vier Scheffel verbacken würden, so hätte er in einem halben Tage immer mehr verdient, als dies durch Tagelohn möglich gewesen wäre. Da jedoch in einem nur einigermaaßen volkreichen Orte, weit mehr gebacken werden muß, so kann man sich leicht einen Begriff von der Größe eines solchen Nebenverdienstes machen, *) zumal wenn ihm auch für die Zubereitung von Fleischspeisen, Zugemüsen und dergleichen, eine Kleinigkeit ausgeworfen, und ihm überhaupt freies Backen für sein eigenes Haus, zugestanden werden sollte. **)

*) In einem Dorfe, wo jährlich 2000 Scheffel verbacken werden, beträgt dieser Verdienst allein vom Brode über 80 Thaler. —

**) Dieses freie Backen kann Niemand zum Schaden gereichen, da es sich sehr oft treffen muß, daß im Ofen noch so viel Raum übrig bleibt, um des Bäckers Hausbedarf bequem mit backen zu können. —

Das Backen aber, zum Verkauf auf eigene Rechnung, müßte ihm, aus leicht zu erklärenden Gründen, nicht nachgelassen, vielmehr ausdrücklich untersagt werden.

§. 5.

Da die Einrichtung, nach der es jeder Haushaltung freisteht zu backen, wie viel sie will, weit bequemer ist, als wenn man jedem Hause einen bestimmten Backtag ansetzen, und man daher unvorhergesehene Fälle unberücksichtigt lassen wollte, so kann der Fall allerdings öfters eintreten, daß der Ofen alles auf einmal zu fassen, nicht im Stande ist.

Ob aber der Einwurf:

II. Daß in diesem Falle oft Uneinigkeiten unter den Backenden über den Vorzug entstehen könnten,

begründet sey oder nicht, ist nicht schwer zu beantworten.

§. 6.

Dergleichen Irrungen können nämlich gar nicht vorfallen:

a. weil die backenden Haushaltungen sich Tags zuvor bei dem Bäcker melden müssen;

b. weil der früher sich Meldende natürlicherweise auch den Vorzug vor den später sich Meldenden haben, und letzterer jenem nachstehen muß.

Ist daher die erste Bäcke vallzählig, und es sind noch Backende übrig, so wird der Ofen züm zweitenmal geheizt, und so immer fort. Auf diese Art kann im Laufe eines Tages eine sehr große Anzahl von Backenden befriedigt werden. Sehr selten möchte daher der Fall eintreten, daß ein außerordentlicher Backtag angesetzt werden müßte.

§. 7.

Wichtiger aber, als der vorige Einwurf, möchte unbedingt die Frage seyn:

III. „ob die im vorigen Kapitel aufgestellten Grundsätze über den Holzbeitrag zweckmäßig und völligerschöpfend sind? —“

Niemand wird wohl die großen Schwierigkeiten verkennen, die damit verknüpft sind, dergleichen Bestimmungen so umfassend aufzustellen, daß darüber nie ein Streit, nie ein Zweifel entstehen könnte. Unstreitig gehört daher die Frage: „auf welche Art und Weise wohl die beste und gleichförmigste Einrichtung in Ansehung des zum Heizen nöthigen und von den Backenden zu verabreichenden Holzes zu treffen sey? — mit zu den verfänglichsten, und deren Beantwortung zu den schwierigsten Aufgaben. Ob der Verfasser dieselbe gelöst, überläßt er dem Ermessen

Anderer. Vielleicht kann er sich aber einer gelindern Beurtheilung dann erfreuen, wenn ihm gegen die Zweckmäßigkeit anderer Grundsätze einige nicht unbedeutende Zweifel aufgestoßen sind, die ihm die Aufstellung und Aufnahme derselben nicht rathsam, wohl aber deren nähere Beleuchtung zur unerläßlichen Bedingung machten.

§. 8.

Wollte man es nämlich:

a. für zweckdienlicher halten, den Gemeindebäcker für Holz sorgen zu lassen, und diesem dann die Repartition unter die Backenden in Gelde und nach Höhe der verbackenen Scheffelzahl überlassen;

so scheint diese Einrichtung allerdings Manches, in wiefern sie höchst einfach ist, für sich zu haben. Bedenkt man aber:

aa. daß derjenige Wirth, der Zugvieh hält, durch eigenes Anfahren seines Holzbedarfes, einen bedeutenden Gewinn durch Ersparung des Fuhrlohns macht;

bb. daß denjenigen Wirthen, die eigenthümliches Holz besitzen und verbrauchen, durch diese Einrichtung ein wesentlicher Vortheil nothwendigerweise entzogen werden würde.

Erwägt man endlich noch:

cc. daß der Bäcker die Entschädigung seiner, auf Hereinbringung, Aufbewahrung und Spaltung des Holzes, aufgewendeten Mühe und Arbeit, auf dasselbe legen, mithin der Preis desselben bedeutend erhöht werden würde:

so wird man sich von der Unzweckmäßigkeit dieser Einrichtung leicht überzeugen können.

§. 9.

Ein Gleiches gilt auch:

b. davon, wenn man von den Backenden insgesammt, einen gleichmäßigen Holzbeitrag verlangen wollte.

Denn höchst unbillig würde es seyn, wenn derjenige, der nur einen halben Scheffel bäckt, eben so viel Holz beitragen sollte, als derjenige, der einen und noch mehrere Scheffel auf einmal backen läßt.

§. 10.

Dieselbe Ungleichheit würde auch dann statt finden,

c. wenn man mehreren Wirthschaften zugleich einen unveränderlichen Backtag anweisen, und die Einrichtung dahin treffen wollte, daß die Heizung des Backofens unter ihnen Reihe herum ginge.

Um nämlich in diesem Falle eine Gleichheit zu bewirken, müßten nothwendigerweise Haushaltungen von gleicher Stärke zusammen gestellt und zum Verbacken gleicher Quantitäten angewiesen werden. Wie schwankend aber eine solche Einrichtung seyn würde, und wie oft darin Veränderungen, bei Zunahme oder Abnahme der Stärke einer Haushaltung eintreten und berücksichtigt werden müßten, wird nicht schwer einzusehen seyn.

§. 11.

Wollte man aber endlich:

d. den Holzbeitrag nach Scheiten oder Reisigbunden, im Verhältniß zu einem viertel, einem halben und ganzen Scheffel genau berechnen, und diese Bestimmung als unabänderliche Norm, in der Backordnung festsetzen lassen:

so dürfte diese Einrichtung unstreitig den meisten Anschein von Zweckmäßigkeit für sich haben. Nichts desto weniger aber hat dieselbe, selbst wenn sie von den Gerichtspersonen nach mehrmaliger Prüfung sorgfältig und unpartheiisch, auch mit Berücksichtigung des Vor- und Nachheizens, bestimmt seyn sollte, mehrere wesentliche Nachtheile vor der vom Verfasser über den Holzbeitrag vorgeschlagenen Einrichtung.

§. 12.

§. 12.

Diese Nachtheile aber würden einzig und allein aus der Bestimmung über Länge und Stärke der verschiedenen Holzgattungen, die neben der Zahl der Scheite oder Reisigbunde nothwendigerweise festgesetzt werden müßte, hervorgehen: denn nur durch diese Vorschriften könnte, dem Hauptzweck jener Einrichtung gemäß, alles Schwankende beseitigt, möglichen Unterschleifen vorgebeugt, und Zwistigkeiten vermieden werden. Doch gerade in diesem Umstande liegt, wie schon bemerkt, die Unzweckmäßigkeit dieser Einrichtung. Denn so würde:

1. hinsichtlich der Länge des Holzes der Landmann zu sehr auf ein Maaß beschränkt werden, das oft nicht aufzutreiben wäre. Hat er daher, was nicht selten der Fall seyn kann, kein dergleichen vorschriftsmäßig langes Holz, so wird er durch diese Einrichtung um nichts gebessert seyn. Berücksichtigung verschiedener Längenmaaße könnte diesem Mangel zwar abhelfen; aber welcher Weitläuftigkeiten bedürfte es nicht, um herauszubringen, wie viel Scheite oder Reisigbunde dann nöthig seyn sollten, wenn das Holz um so und so viel Zoll länger oder kürzer wäre. — Dagegen kann der Wirth, nach des Verfassers Vorschlage, Holz geben, wie er es

gerade vorräthig hat, kurz oder lang, stark oder schwach.

2. Noch weit unzweckmäßiger aber würde die Bestimmung über die Stärke des Holzes seyn. Denn da hierüber in Ansehung einzelner Scheite und Reisigbunde gar keine festen Bestimmungen vernünftiger Weise gegeben werden können; so würde der Ausspruch des Bäckers um so mehr zu seiner eigenen Sicherheit zu berücksichtigen seyn, je weitläuftiger und streiterregender sonst die Ausmittelung, durch jedesmaliges Ausmessen, werden dürfte.

§. 13.

Wenn gleich des Verfassers aufgestellte Grundsätze über den Holzbeitrag gewiß manchem gerechten Tadel noch unterworfen seyn mögen, so sprechen dennoch mehrere Umstände unverhohlen zu ihren Vortheil. Jeder erfahrene Landwirth nämlich, wird dem Bäcker auf das Bestimmteste nachrechnen können, und ist keineswegs, wie vielleicht Manche irrigerweise glauben dürften, dessen Willkühr preisgegeben. Sachkenntniß von Seiten des Landmanns, verbunden mit dem Umstand, daß von Zeit zu Zeit, in Gegenwart der Gerichtspersonen, gebacken und das daraus sich ergebende Resultat öffentlich bekannt gemacht werden muß, bilden eine Controlle, die alle

möglichen Bevortheilungen von Seiten des Bäckers, gewiß am sichersten vereiteln dürfte.

B. Einwürfe gegen die Zweckmäßigkeit der Gemeindebacköfen überhaupt.

§. 14.

Von Seiten der Theoretiker sind dergleichen weit mehrere zu befürchten, als von Seiten der Practiker, die die Sache nach ihrem wahren Werthe und Nutzen genauer kennen und daher auch gründlicher zu würdigen im Stande seyn werden. Ein großer Theil solcher Einwürfe ist zwar bereits gleich im Anfang beseitigt worden; doch zwei derselben müssen, da ihre Erwähnung früher nicht geschehen konnte, um so mehr jetzt nachgetragen werden, je wahrscheinlicher es ist, daß die meisten Landwirthe sogleich darauf verfallen dürften. Der erste dieser Einwürfe besteht darin:

daß das Hinübertragen des Teiges, bei der oft weiten Entfernung des Gemeindebackofens, mit nicht geringen Unbequemlichkeiten, ja selbst mit Schaden für denselben verknüpft seyn müsse.

Wie unbedeutend aber an sich dieser Einwurf ist, beurtheile man aus Folgendem.

§. 15.

Sehr oft findet man nämlich die Backöfen, besonders auf Rittergütern, weit über dem Hofe, ja selbst in dem entferntesten Theile desselben, angebracht. Daß aber diese weite Entfernung von der Backstube dennoch mit gar keinem Schaden verknüpft sey, erklärt sich dadurch, daß eines Theils der Teig beim Hinüberschicken sorgfältig zugedeckt, andern Theils aber das Hinübertragen selbst, mit Schnelligkeit bewerkstelligt wird. Jede brave Hausfrau also, die diese Regeln nicht aus den Augen läßt, wird gewiß niemals Ursache haben, sich über diese gerügten Mängel zu beklagen.

§. 16.

Die Lage des Backofens muß indessen von der Beschaffenheit seyn, daß Niemand vorzugsweise über allzugroße Entfernung von demselben sich zu beschweren Ursache habe. Er muß deßhalb mitten oder gleich hinter dem Dorfe, auf einem freien oder doch sonst von Gebäuden entfernten Platze stehen. Besteht das Dorf nur aus 50 bis 60 Feuerstellen, so ist ein Backofen völlig ausreichend; hat es aber 100 bis 120 Haushaltungen, so sind zwei Backöfen unumgänglich nothwendig. *) Im erstern Fall kommt der Back-

*) Diese zwei Backöfen kann ein Bäcker von einem Tage zum andern abwechselnd sehr bequem besorgen. (Man vergleiche den §. 12. des zweiten Abschnittes.)

ofen mitten ins Dorf, oder hinter dasselbe, jedoch mit Berücksichtigung der Mitte zu stehen; im andern muß das Dorf in zwei gleiche Theile getheilt und dann jeder Backofen wieder in die Mitte eines solchen Theils gesetzt werden.

Immer ist aber durchaus nothwendig, daß jedes einzelne Backhaus zwei Oefen enthalte, die zwar unmittelbar neben einander stehen können, aber doch so gebaut seyn müssen, daß keiner die Hitze des andern an sich zu ziehen vermag. Diese Einrichtung ist auf den Fall berechnet, daß der im Gebrauche befindliche Backofen schadhaft würde, und ausgebessert werden müßte. Denn abgerechnet, daß hierdurch alle Unterbrechungen von selbst vermieden würden, könnte ein solcher zweiter Ofen auch in außerordentlichen Fällen mit Nutzen zur Förderung der Arbeit gebraucht werden.

§. 17.

Dem in den beiden vorletzten §§. erwähnten Nachtheile könnte am allersichersten dadurch abgeholfen werden, wenn in Verbindung mit dem Gemeindebackofen eine eigene Backstube angelegt würde, deren innere Einrichtung aus einer Pfanne zum Heißmachen des Einmachewassers, aus verschiedenen größern und kleinern Backtrögen und Werktischen, so wie aus hinlänglichen Regalen, bestehen müßte. Diese Einrichtung möchte aber in manchem armen

Dorfe, wegen Vergrößerung der Bau- und Unterhaltungskosten, nicht leicht ausführbar seyn. Rücksichtlich der Zweckmäßigkeit aber, könnte man dieser Anlage seinen Beifall nicht versagen. — Eine damit für den Bäcker verbundene Wohnung aber, würde dagegen völlig überflüssig seyn.

§. 18.

Der zweite und allerdings sehr bedeutende Einwurf:

> daß ein wesentlicher Vortheil der Privatbacköfen, bestehend in dem Dörren des Flachses und des Obstes, bei den Gemeindeöfen entweder gänzlich wegfallen, oder doch wenigstens dieses Geschäft mit großen Schwierigkeiten verknüpft seyn müsse,

veranlaßt den Verfasser ein Mehreres hierüber in dem folgenden und letzten Abschnitte zu sagen.

Vierter Abschnitt.

Ueber das Flachsdörren und Obstbacken, so wie über die Verbindung einer Flachs- und Obstdarre mit den Gemeindebacköfen.

§. 1.

Beide Dinge, sowohl das Dörren des Flachses, als das Obstbacken, sind dem Verfasser nie als wahre und eigentliche Vortheile der Privatbacköfen vorgekommen; vielmehr hat er die gewisse Ueberzeugung, daß jeder Unbefangene seine Ansicht theilen werde. In wiefern diese gerechtfertigt sey oder nicht, möge man aus Folgendem beurtheilen.

§. 2.

Was nämlich

1. das Dörren des Flachses

betrifft, so gehört dies, wenn es in den innerhalb der Gehöfte, oder wohl gar in den Wohngebäuden befindlichen Backöfen, vorgenommen wird, unstreitig zu den gefährlichsten Beschäftigungen, und sollte daher allein aus diesem Grunde schon, an dergleichen Orten gar nicht geduldet, sondern von Seiten des Staates auf eine eigene, weit vom Dorfe und den Gehöften entlegene Darre verwiesen werden.

§. 3.

Das Dörren durch Feuer ist eigentlich gar nicht wesentlich zur Bereitung des Flachses. Der beste eu-

ropäische Flachs wird bekanntlich in Brabant, in der Gegend von Antwerpen, bereitet. Hier wird derselbe in Gruben durch Wasser geröstet, und dann, nachdem man ihn noch sechs bis acht Wochen an der Luft hat liegen lassen, sogleich gebrochen. — Der an der Sonne getrocknete Flachs behält weit mehr Festigkeit und kann weit feiner gesponnen werden, als der im Backofen zugerichtete, der oft noch der Gefahr ausgesetzt ist, bei nicht genug temperirter Wärme zu mißrathen, ja wohl gar zu verbrennen.

§. 4.

So lange diese Verfahrungsart aber bei uns noch nicht allgemein eingeführt ist, so lange kann auch die Vorrichtung des Flachses im Backofen oder auf besondern Darren, nicht gänzlich abgeschafft und vermieden werden. Höchst zweckmäßig muß daher die Anlage einer allgemeinen Flachs- und Obstdarre, die die Gemeinden ohne große Kosten mit jedem Gemeindebackofen in Verbindung bringen können, erscheinen; eine Vorrichtung, die außer der Sicherheit vor Feuersgefahr, eben dieselben Vortheile wie Privatbacköfen, hinsichtlich der Holzersparniß, gewähren muß, da die Hitze des Gemeindebackofens, hierzu gleichfalls mit benutzt werden kann.

§. 5.

Anlangend

2. das Trocknen des Obstes,

das gewöhnlich in Privatbacköfen auch noch statt zu finden pflegt, so ist dies zwar in Ansehung der Feuersgefahr ganz unschädlich, nichts desto weniger aber, rücksichtlich des Brodes, das in demselben Ofen gebacken wird, von höchst nachtheiligem Einfluß.

Abgerechnet, daß die Einschüttung von nassen oft verdorbenen Früchten, im Ofen Dünste entwickelt und Unreinlichkeit darin erzeugt, bewirkt hauptsächlich dieses Trocknen eine Nässe, die sich nur zu leicht den Steinen und dem Lehme, woraus gewöhnlich die Ofenheerde bestehen, mittheilt, und nasses, sogenanntes schliffiges Brod zu Tage fördert: ein Umstand, der alle mögliche Aufmerksamkeit verdient, und mit vollem Rechte dazu beitragen sollte, auch aus diesem Grunde den Gemeinden die Anlegung von dergleichen Darren ernstlich anzuempfehlen.

---

§. 6.

In Dörfern, wo starker Flachs- und Obstbau getrieben wird, und beide Producte zum Verkauf vorgerichtet werden, sind überhaupt die Privatbacköfen zu diesem Zwecke nicht ausreichend. Einzelne Haushaltungen haben in diesem Falle entweder eigene Darren, oder man findet dergleichen ausschließlich zum Gebrauche mehrerer, oder selbst aller Haushaltungen eines Dorfes.

In wiefern hier nun allein von Anlegung der Darren, in Verbindung mit einem Gemeindebackofen die Rede seyn kann, in sofern werden es vielleicht Manche bei dem ersten Anblick für schwierig halten, ein ganzes oder doch wenigstens ein halbes Dorf, auch in dieser Hinsicht zur Befolgung einer bestimmten Ordnung anzuhalten.

Dies ist jedoch keinesweges so schwer, als es Anfangs scheinen möchte. Denn eines Theils dauern diese Geschäfte nur eine gewisse Zeit des Jahres hindurch, andern Theils betreffen sie auch nicht alle Haushaltungen. Dies letztere findet besonders in Ansehung des Flachses statt, indem Gärtner, Häusler und überhaupt alle diejenigen, die kein Feld besitzen, weder Flachs erbauen, noch sonst zubereiten werden.

§. 7.

Daher kann in gegenwärtigem Falle durchgängig nur von dem Hausbedarfe die Rede seyn. In Ansehung des Flachses aber, kann überhaupt nach obigen Vorausschickungen, die Beobachtung einer gewissen Ordnung bei weitem nicht so schwierig erscheinen, als dies beim Obsttrocknen eher der Fall seyn dürfte.

Alle Obstsorten nämlich, von deren Abtrocknung vorzugsweise nur die Rede seyn kann, mithin Pflaumen, Aepfel und Birnen, kommen ziemlich gleichzei-

tig zur Reife. Wohl könnten daher in diesem Falle, da die Noth bei diesem Geschäfte vorzüglich drängt, und längere Aufbewahrung der Früchte oft weder rathsam noch an sich möglich ist, gerechte Zweifel darüber entstehen, ob eine einzige, mit dem Gemeindebackofen verbundene Darre, für mehrere Wirthschaften völlig ausreichend sey?

§. 8.

Erwägt man aber, daß in denjenigen Gegenden und Dörfern, in welchen ein starker Obstbau getrieben und zum Verkaufe viel getrocknet wird, eine jede mit starkem Obstbau versehene Wirthschaft, nothwendigerweise ihre eigene Darre, oder doch wenigstens eine mit mehrern gemeinschaftlich besitzen muß, so kann hier eben so wie bei dem Flachse, nur von dem Bedarfe solcher Wirthschaften die Rede seyn, die aus diesen Producten keinen Gegenstand des Handels machen.

§. 9.

Doch auch hier fallen natürlicherweise wiederum viele Wirthschaften hinweg, wie dies nicht selten bei Häuslern eintreten wird, die öfters selbst nicht einen einzigen Obstbaum besitzen. Dies gilt auch von denjenigen Wirthschaften, die sich mit dem Backen des Obstes gar nicht abgeben.

In Gegenden aber, wo wegen der Rauhigkeit des Clima's, wegen Unfruchtbarkeit des Bodens, oder aus Geringschätzung der Bewohner, entweder gar

kein Obstbau oder doch nur höchst spärlich getrieben wird, erledigt sich dieser Punkt natürlicherweise von selbst.

§. 10.

Die Möglichkeit der Ausführung in materieller Hinsicht, glaubt nun der Verfasser durch diese Vorausschickungen zur Genüge dargethan zu haben. — Findet aber die Anlegung von dergleichen Darren, in Gemäßheit einer der weiter unten beschriebenen zwei Arten, oder wenigstens nach deren Muster wirklich statt, so müssen eben so bestimmte Regeln, wie über das Verhalten beim Brod- und Kuchenbacken, von den Theilnehmern aufgestellt, und bei der Ausübung von ihnen befolgt werden. *)

Ordnung ist die Seele aller menschlichen Einrichtungen, so wie dasjenige Band, das eine Mehrheit zusammenzuhalten, zu befriedigen und ihre Beschäftigungen zu vereinfachen vermag. Folgende Grundzüge zu einer ordnungsmäßigen Betreibung der oben benannten Geschäfte, mögen daher die Grund-

*) Sollten dennoch manche Gemeinden keinen Sinn für eine solche Anlage haben, oder die Kosten scheuen, so können beide Geschäfte, auch im Gemeindebackofen selbst, wenn gleich mit minderer Bequemlichkeit, verrichtet werden. Der andere, nur für den Nothfall vorhandene Ofen, (man vergleiche §. 16. des 3. Abschn.) wird dann, bei zu großer Zahl der Theilnehmer, bequem aushelfen können. —

lage zu einer allgemeinen Gemeindebestimmung darüber abgeben.

§. 11.

a. Die Darre über dem Gemeindebackofen muß sowohl zum Flachsdörren, als zum Obsttrocknen, eingerichtet werden.

b. In den Backofen selbst darf kein Obst geschüttet werden, indem dies, Behufs des Trocknens, einzig und allein nur in die eigentliche Darre gebracht werden kann.

c. Aus diesem Grunde bleibt die Darre während der Obstzeit für das Flachsdörren unzugänglich, und kann der zur Hausconsumtion während dieser Zeit allenfalls benöthigte Flachs mittlerweile im Backofen selbst vorgerichtet werden.

d. Ist das Obsttrocknen vorüber, so wird der Flachs hernach einzig und allein in der Darre vorgerichtet.

§. 12.

e. Ueber den Vorzug, sowohl beim Obsttrocknen als beim Flachsdörren, entscheidet das Loos unter den Theilnehmern, jedoch mit der ausdrücklichen Bedingung, daß Niemand eher wieder Anspruch darauf machen kann, als bis alle Theilnehmer an der Reihe gewesen sind.

f. Wollte indessen einer oder der andere Theilnehmer sein Recht nicht geltend machen, so

tritt der nächst Folgende sogleich an seine Stelle.

§. 13.

g. Da die Darre an den Backtagen unmittelbar ihre Hitze von dem Backofen erhält, ohne daß dieser zu deren Heizung ein Mehreres an Holz bedürfe, so sind diejenigen, welche dieselbe an jenen Tagen benutzen, von irgend einem Holzbeitrage völlig frei. — Niemand wird dies unbillig finden, da dieser Vortheil ohne Ausnahme Jeden trifft, und selbst Andern, in wiefern die in die Darre geleitete Hitze sonst unbenutzt verfliegen würde, keinen Schaden bringen kann.

h. Wer aber außer den Backtagen von der Darre Gebrauch machen will, besorgt die Heizung derselben entweder allein, oder in wiefern Mehrere zugleich dieselbe benutzen wollen, auf gemeinschaftliche Kosten.

§. 14.

i. Um aber hinsichtlich dieser Geschäfte die möglichste Eintracht selbst in dem Fall zu bewirken, wenn mehrere Haushaltungen dieselben zu gleicher Zeit vornehmen wollen, scheinen folgende Vorschriften, besonders zur Abwendung aller Beeinträchtigungen, nicht ganz unzweckmäßig und überflüssig zu seyn:

1. Die Einschüttung des Obstes sowohl, als die Auflegung des Flachses, muß von allen Theilnehmern zu gleicher Zeit, mit Zuziehung des Gemeindebäckers, bewerkstelliget werden.

2. Die verschiedenen Antheile der einzelnen Haushaltungen müssen genau gesondert und durch verschiedene Merkmale bezeichnet werden.

3. Die Ofenthüre sowohl, als die der Vorhalle, werden sorgfältig verschlossen. Den Schlüssel zu ersterer bewahrt einer von den Theilnehmern; zu letzterer der Gemeindebäcker.

4. Obst und Flachs dürfen endlich nur im Beiseyn aller derjenigen, die dergleichen in der Darre haben, wieder heraus genommen werden.

---

§. 15.

Nach diesen allgemeinen Vorausschickungen und Regeln, kann man die Ausführbarkeit dieser Vorschläge wohl unmöglich länger in Zweifel ziehen.

Denn da, das Obst anlangend, eine mit dem Gemeindebackofen verbundene Darre, vermöge ihrer Größe, verhältnißmäßig sehr viel zu fassen vermag, so wird man gewiß die Behauptung nicht übertrieben finden, daß manche nicht allzustarke Haushaltungen ihren Bedarf leicht auf einmal abtrocknen können.

So lange aber das Obsttrocknen dauert, wird das Dörren des Flachses auf dem Heerde völlig zum einstweiligen Hausbedarfe ausreichend seyn, besonders in dem Falle, wenn manche Wirthschaften noch alten vorgerichteten Flachs im Vorrathe haben sollten, was gewiß nicht selten statt zu finden pflegt. Ist aber das Obsttrocknen einmal vorüber, so können weder Störungen weiter vorfallen, noch überhaupt Klagen über Unzulänglichkeit einer solchen Anstalt entstehen.

§. 16.

Was nun endlich die Anlegung und den Bau einer solchen Flachs- und Obstdarre betrifft, so glaubt der Verfasser, in Ansehung dieses Punktes keine bessern Vorschläge thun zu können, als wenn er die beiden gleich vortrefflichen Arten von dergleichen Darren, wie sie in

Riem's auserlesener Sammlung vermischter ökonomischer Schriften zweiter Band (Dresden 1792) Seite 94 und folg. und Seite 102

ausführlich beschrieben werden, als höchst zweckmäßig empfiehlt, und anhero ausdrücklich wiederholt.

Der erste Aufsatz beschreibt eine von dem, wegen mehreren ökonomischen Einrichtungen rühmlichst bekannten Grafen von Kalkreuth zu Siegersdorf in Schlesien, angelegte und mit einem

einem großen und zwei kleinern Backöfen vereinigte Flachs- und Obstdarre.

Gleich im Eingange heißt es hiervon Seite 95:

„Es ist diese Darre zu Siegersdorf angelegt, gewähret daselbst schon seit geraumer Zeit bestätigten Vortheil und kann nach dieser Art auch an „solchen Orten, wo ein beträchtlicher Flachsbau „getrieben und daneben viel zum Kauf oder zur „Speisung der Fröhner und Gesinde gebacken wird, „oder ein Gemeindebackofen damit zu verbinden stehet, gleichmäßig errichtet werden.“

§. 17.

„Die Einrichtung derselben,“ heißt es weiter, „ist folgende: in einem, von drei und einen halben Fuß starken Mauern besonders angelegten „Gebäude, befinden sich zu unterst zwei kleine „Backöfen neben einander, wovon der eine zum „Backen für die Schloßwirthschaft und der andere „zum Gipsbrennen dient: über solchen ist ein großer flach gewölbter Backofen, welcher das tägliche Brodbedürfniß für 180 Dienstleute verschafft. „Ueber diesem ist die Darre angelegt, welche sowohl zum Flachsdörren als Obsttrocknen gebraucht „wird. In dieser Darre sind drei Kachelöfen mit „vielen horizontal geführten Zügen, nach Art der „Holzsparöfen, angebracht. Zwei dieser Oefen

„erhalten alle zur Darre erforderliche Hitze aus
„acht Zügen, welche aus dem Gewölbe des großen
„Backofens aufwärts in selbige geführt sind. Der
„dritte Ofen dient blos, um auf den Fall, wenn
„nicht gebacken wird, die Darre zu heizen, wel-
„ches aber, wenn auch nur wöchentlich zweimal
„im großen Backofen gebacken wird, nicht nöthig
„ist. Der Fußboden der Darre liegt nahe auf dem
„Gewölbe des Backofens, und erhält auch hier-
„durch viel Hitze. Die beiden Fenster, so wie die
„in die Darre führende Thüre, *) sind von außen
„und innen sehr gut verwahrt, um die Hitze in
„der Darre recht beisammen zu halten. Die Dar-
„re ist mit einem flachen Kuppelgewölbe zugewölbt,
„in dessen Mitte ein Zugloch angebracht ist, so die
„Dünste abführt, jedoch aber auch außerdem völ-
„lig verschlossen werden kann."

§. 18.

Am Schluß heißt es noch:

„Durch diese verbundene Bäckerei und Darre wer-
„den nicht nur eine ansehnliche Holzersparniß, son-
„dern auch verschiedene andere Vortheile durch we-
„nig Menschenhände und geringen Geldaufwand

---

*) Zweckmäßiger wäre es wohl, wenn diese Thüre, nicht wie im vorliegenden Falle, von außen, sondern aus der Vorhalle, in die Darre führte.

Anmerk. d. Verf.

„erlanget; und es verdient die wohlthätige Er=
„findung des Herrn Grafen, sowohl des Publi=
„kums vollkommensten Dank, als auch alle nur
„thunliche Nachahmung."

§. 19.

Diese Anlage ist zwar nicht so einfach, als die folgende, ist auch augenscheinlich mit mehr Kosten als diese verknüpft, verdient aber nichts desto weniger nachgeahmt zu werden, da ihre Wirkungen mit Sicherheit berechnet werden können. Wer mehr darüber lesen, besonders die genaue Beschreibung des innern Baues, nebst den dazu gehörigen Zeichnungen nachsehen will, wird Seite 97 u. f. des angezogenen Riem'schen Werkes, volle Befriedigung finden. Doch ist der Verfasser fest überzeugt, daß die vorstehende Beschreibung für jeden geschickten Maurermeister deutlich genug seyn wird, um die Anlage darnach, mit Weglassung des Ueberflüssigen, sofort vornehmen zu können.

§. 20.

Der zweite, Seite 102 befindliche Aufsatz, ist überschrieben:

„Ein Backofen mit italienischer Wölbung nebst einer Flachsdarre."

Hierin heißt es nun:

„Auf eine ähnliche und die Feuerschäden abwehren-
„de Art, hat der Herr Verwalter Männel zu

„Rennersdorf in der Oberlausitz, eine „Flachsdarre mit der Bäckerei verbunden, indem „er erstere durch die Hitze der letztern mittelst un„mittelbarer Anbringung der Darre über dem Ge„wölbe der Decke des Backofens, bewirkt. Nur „hat letztere noch den Vorzug, daß solche zur Er„sparung des Feuerungsbedürfnisses nach italieni„scher Art mit pyramidalisch an den Spitzen stumpf „zugehauenen Ziegelstücken zugewölbt ist und hier„durch weit mehr Oberfläche zur Erwärmung dar„stellet, auch mit Feuer von weichen Zimmerspä„nen so viel wirkt, als in andern Backöfen mit „den härtesten Holzscheiten erlangt wird."

„Diese Holzersparniß findet auch bei kleinen „Backöfen statt; und weil deren Anlage im Ver„hältniß mit vorstehender durch sehr geringe Ko„sten geschiehet, so kann solche eine sehr vortheil„hafte Nachahmung veranlassen." —

Dieser Aufsatz spricht zwar nur von einer Flachsdarre; daß diese aber auch mit leichter Mühe zugleich zum Obsttrocknen vorgerichtet werden könne, wird gewiß Niemand in Abrede stellen.

Beide Aufsätze verdienen im höchsten Grade die Aufmerksamkeit denkender Landwirthe. Denn außer dem Vortheil der Einfachheit empfehlen sie sich vorzüglich noch dadurch, daß ihre Zweckmäßigkeit bereits seit einer Reihe von Jahren erprobt und in öffentlichen Blättern gepriesen und anerkannt worden ist.

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS

BSB Bayerische StaatsBibliothek
MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Ueber Gemeindebacköfen Nebst Vorschlägen zu deren zweckmäßigster Errichtung so wie zu der Verbindung einer Flachs- und Obstdarre mit denselben ; Ein Versuch ...

Leipzig 1821

Oecon. 2010 v
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10299948-3